

# Blanc

## VERMOUTHS, A TASTE OF TRADITION

Taste this aromatic wine, known as "Vermut" in Catalan, amongst one of the city largest selection.

Ask for our beverage menu.



## COCKTAILS

Blanc Spritz: Suze, St. Germain, Cava – 14 €

Mimosa: Orange juice, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tonic:

- Mare (Costa Brava): botanicals, rosemary – 20 €
- Raw (Barcelona): citric, lemongrass – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, red fruits – 16 €

## TO SHARE

Glass bread with tomato & EVOO – 6 €    

La Fine de Claire num. 2 oysters:

Natural - 6 €   Japanese – 7 €

Anchovy 0.0 & toasts – 9 € 

100% Iberian ham board with bread with tomato - 28 € 

Acorn-fed Iberian ham board 80gr by Enrique Tomàs,

bread with tomato - 50 € 

Refined cheeses with jams & toast board – 28 €

100% Iberian ham croquette – 3 € / u.

Vegan mushrooms croquettes – 3 € / u.

Caesar salad with hand – 14 €

Blanc *braves* potatoes – 7 €

Padrón peppers – 6 €     

## Starters

Burrata with fennel bulb, kale & sundried tomato vinaigrette – 19 € 

Quinoa salad, kale, pomegranate and halloumi cheese – 19 €   

Seasonal salad – 14 €     

Matured beef Steak tartare potato fritters & cured egg yolk – 24 €

"Rostit" caneloni & crispy parmesan cheese - 22€

## Rice

Dry rice with cuttlefish & red prawns – 27 € / pp.  

Paella with seasonal vegetables – 20 € / pp.     

Creamy rice with lobster & trumpet of death – 32 € / pp. Min. 2 pax  

## Fish

Octopus caponata with capers, olives and pickled celery – 26 €  

Fish of the day with smoked cauliflower puree & spinach Catalan style – 32 € 

Marinated meagre with chinese spices and seasonal roots – 30 € 

## Meat

Beef rib eye with fried potatoes and Padrón peppers – 48 €  

Crispy chicken with roasted vegetables & yuzu vinaigrette – 22 €   

Lamb meatballs with bimi & feta cheese – 26 €

### Dessert

Cake of the day– 9 €

Pavlova with seasonal fruits – 8 € 

Hazelnut, cocoa & coffee – 9 €    

Selection of chocolates – 16 €

Gourmand coffee – 12 €

Seasonal fruit - 12 €      

*If you have any allergies or food intolerance, a menu with allergens is at your disposal.*

 Healthy  Vegan  Organic  Gluten free  Lactose free  Fat free

# Blanc

## VERMUTS, EL GUST DE LA TRADICIÓ

Tasteu la nostra selecció de vins aromàtics.

Pregunteu per la nostra carta de begudes.



## CÒCTELS

Blanc Spritz: Suze, St. Germain, Cava – 14 €

Mimosa: Suc de taronja, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tònic:

- Mare (Costa Brava): plantes botàniques, romaní – 20 €
- Raw (Barcelona): cítric, citronel·la – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, fruits vermells – 16 €

### PER COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i OOVE – 6 €    

Ostres La Fine de Claire núm. 2:

Natural - 6 €   Japonesa – 7 €

Anxoves 0.0 i torradetes – 9 € 

Taula de paleta ibèrica Enrique Tomàs, pa amb tomàquet - 28 € 

Taula de pernil ibèric de gla Enrique Tomàs,  
pa amb tomàquet - 50 € 

Taula de formatges afinats amb confitures i torrades – 28 €

Croqueta de pernil ibèric 100% – 3 € / u.

Croquetes de ceps veganes – 3 € / u.

Amanida Cèsar amb les mans – 14 €

Patates braves Blanc – 7 €

Pebrots del Padró – 6 €     

## Entrants

Burrata amb bulb de fonoll, col kale i vinagreta de tomàquet sec – 19 € 

Amanida de quinoa, col kale, magrana i formatge halloumi – 19 €   

Amanida de temporada – 14 €      

Steak tartar de vedella madurada amb bunyols de patata i rovell d'ou curat – 24 €

Caneló rostit amb cruixent de parmesà - 22 €

## Arròs

Arròs sec de sèpia i gamba vermella – 27 € / pp.  

Arròs sec de verdura de temporada – 20 € / pp.      

Arròs cremós de llamàntol i trompeta de la mort – 32 € / pp. Min. 2 pax  

## Peix

Caponata de pop amb tàperes, olives i api envinagrats – 26 €  

Peix del dia amb puré de coliflor fumat i espinacs a la catalana – 32 € 

Corbina salvatge marinada amb espècies xineses i arrels de temporada – 30 € 

## Carn

Rib eye de vedella amb patates fregides i pebrots del Padró – 48 €

Pollastre de pagès cruixent amb verdures rostides i vinagreta de yuzu – 22 €  

Mandonguilles de xai amb bimi i formatge feta – 26 €   

## Postres

Pastís del dia – 9 €

Pavlova amb fruita de temporada – 8 €

Avellana, cacau i cafè – 9 € 

Selecció de xocolates – 16 €    

Cafè gourmand – 12 €

Fruita de temporada - 12 €      

*Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, disposem d'un menú amb tots els al·lèrgens*

 Sa  Vegà  Orgànic  Sense gluten  Sense lactosa  Sense grassa

# Blanc

## VERMUTS, EL SABOR DE LA TRADICIÓN

Pruebe nuestra selección de vinos aromáticos.

Pregunte por nuestra carta de bebidas.



## CÓCTELES

Blanc Spritz: Suze, St. Germain, Cava – 14 €

Mimosa: Zumos de naranja, Cava – 12 €

Mediterranean Gin Tònic:

- Mare (Costa Brava): plantas botánicas, romero – 20 €
- Raw (Barcelona): cítrico, citronela – 18 €
- Tann's (Maresme): floral, frutos rojos – 16 €

### PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate y OOVE – 6 €    

Ostras La Fine de Claire núm. 2:

Natural - 6 €   Japonesa – 7 €

Anchoas 0.0 y tostaditas – 9 € 

Tabla de paleta ibérica Enrique Tomàs, pan con tomate - 28 € 

Tabla de jamón ibérico de bellota 80 gr Enrique Tomàs,  
pan con tomate - 50 € 

Tabla de quesos afinados con confituras y tostadas – 28 €

Croqueta de jamón ibérico 100% – 3 € / u.

Croquetas de ceps veganas – 3 € / u.

Ensalada César con las manos – 14 €

Patatas bravas Blanc – 7 €

Pimientos del Padrón – 6 €     

## Entrantes

Burrata con bulbo de hinojo, col kale y vinagreta de tomate seco – 19 € 

Ensalada de quinoa, col kale, granada y queso halloumi – 19 €   

Ensalada de temporada – 14 €      

Steak tartar de ternera madurada, buñuelos de patata y yema curada – 24 €

Canelón asado con crujiente de parmesano – 22 €

## Arroz

Arroz seco de sepia y gamba roja – 27 € / pp.  

Arroz seco de verdura de temporada – 20 € / pp.      

Arroz cremoso de bogavante y trompeta de la muerte – 32 € / pp. Min. 2 pax  

## Pescado

Caponata de pulpo con alcaparras, aceitunas y apio encurtido – 26 €  

Pescado del día con puré de coliflor ahumado y espinacas a la catalana – 32 € 

Corvina salvaje marinada con especias chinas y raíces de temporada – 30 € 

## Carne

Rib eye de ternera con patatas fritas y pimientos de Padrón – 48 €  

Pollo de payés crujiente con verduras asadas y vinagreta de yuzu – 22 €   

Albóndigas de cordero con bimi y queso feta – 26 €

### Postres

Tarta del día – 9 €

*Pavlova* con fruta de temporada – 8 € 

Avellana, cacao y café – 9 €    

Selección de chocolates – 16 €

Café gourmand – 12 €

Fruta de temporada - 12 €      

*Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos*

 Sa  Vegà  Orgànic  Sense gluten  Sense lactosa  Sense grassa